Speisen- und Getränkekarte

PREISSTUFE S



interhotel berolina

Vorspeisen

	M
Sardinen auf Buttertoast mit Tomatenketschup	2,15
Hühnercocktail „Habanera“ mit Fleuron	3,55
Geraer Schinkentütchen mit Pfirsichsahne und Toast	3,30
Pochiertes Ei auf Schinkentoast mit sc. bearnaise	3,30
Geschmorte Geflügelleber mit Champignons im Näpfchen	3,20
Feines Ragout mit Reibkäse überbacken und Fleuron	3,70





Suppen

	M
Doppelte Kraftbrühe mit Kalbfleischklößchen	1,50
Legierte Hühnersuppe	1,40
Ukrainische Soljanka mit Schwarzbrot	1,75
Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	1,60
Haifischflossensuppe mit pochiertem Wachtelei	3,15
Schildkrötensuppe mit Curryrahm	2,90

Eierspeisen

	M
Omelette mit Geflügelleber	3,70
Rührei mit Kremchampignons und Kartoffelpüree	6,30
Verlorene Eier auf geschmorter Geflügelleber im Reisrand mit Paprikarahm	6,15
Spiegeleier mit Schinken, Zwiebelkartoffeln	



Geflügelgerichte

	M
Berliner Hühnerfrikassee mit Champignons und Butterreis	7,95
Masthähnchen ausgelöst, mit Rauchspeck, pommes frites und gemischtem Salat	7,35
Wiener Backhähnchen mit pommes frites und gemischtem Salat	7,45
Junge Mastente mit Apfelrotkohl und Schwenkkartoffeln	6,60

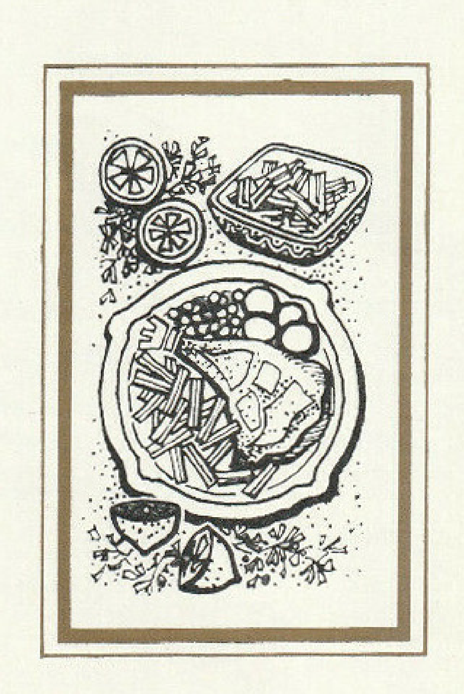


Für den eiligen Gast

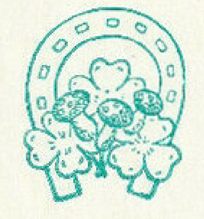
	M
Ungarischer Gulasch mit Butterreis und gemischtem Salat	4,30
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Schwenkkartoffeln	4,95

Aus Grill und Pfanne

	M
Rumpsteak „Strindberg" mit Letscho, pommes frites und Salatteller	6,35
Filetspitzen mit sautierten Champignons und Butterreis	6,55
Rindslendenschnitte mit Ananas überbacken und pommes frites	7,05
Entrecóte double (für zwei Personen) mit feinen Gemüsen, sc. bearnaise, Kräuterbutter und pommes frites	21,40
Schweinslendchen „Berolina" mit pommes frites und Salatteller	8,80
Schweinsmedaillons, „Alt Berlin" mit sc. bearnaise und pommes frites	6,85
Paprikakotelett mit Butterreis und Bohnensalat	4,40
Kasselersteak mit geschmorter Geflügelleber, jungen Erbsen und pommes frites	6,85
Gemischte Rostplatte mit Kräuterbutter, Meerrettich, pommes frites und gemischtem Salat	6,20



Tageskarte



Wir wünschen unseren verehrten Gästen ein gesundes und erfolgreiches Jahr 1976

Preisstufe S

Vorspeisen	M
Artischockencocktail mit pochiertem Wachtelei	3,40
Blätterteigpastete mit feinem Ragout	3,55
Suppen	
Doppelte Kraftbrühe mit Wachtelei	1,90
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	1,90
Trepangsuppe mit Chesterstange	3,10
Fischgerichte	
Karpfen blau mit Meerrettich, frischer Butter und Schwenkkartoffeln	6,00
Filetierte Karpfenstücke gebacken mit Tatarensauce, pommes frites und Salatteller	8,05
Zanderfilet „St. Germain" mit Schwenkkartoffeln und gemischtem Salat	6,70
Heilbuttfilet gedünstet, Champignons, Butterreis, gemischter Salat	6,45
Wild- und Geflügelgerichte	
Rehbraten in Sahne mit Rosenkohl und Schwenkkartoffeln	6,80
Wildgulasch mit Champignons und Kartoffelpüree	4,80
Junge Mastente, gebutterte Mandarinenfilets, Petersiliekartoffeln	6,25
Masthähnchen, ausgelöst, Berliner Art	9,—
„Berolina" — International:	
Yambalayo (Südamerikanisches Hühnerragout)	6,95
Unsere besondere Empfehlung:	
Bauernschmaus	6,00
Für unsere kalorienbewußten Gäste	
Gebratenes Tatar auf Toast und Setzei und Salatbeilage 600 kcal	4,45
Fleischgerichte	
Gespickter Sauerbraten, Rotkohl, Salzkartoffeln	4,95
Rumpsteak „Burgunder Art" mit pommes frites und gemischtem Salat	5,90
Schweineschnitzel „Wiener Art" mit feinen Erbsen und Bratkartoffeln	5,65
Schweinerückensteak au four mit pommes frites und gemischtem Salat	6,10
Berliner Eisbein mit Sauerkraut, Erbspüree und Sahnenmeerrettich	6,15
Kalte Speisen	
Socra-Lachs mit Butter und Brot	5,30
Süßspeisen	
Eiswindbeutel mit Ananas	3,55
Erdbeerkompott mit Schlagsahne	2,60

Wählen Sie bitte nach Ihrem Geschmack, die in der Standard- und Tageskarte enthaltenen Salatbeilagen von unserem Tagesbüfett.

Vom 29. 12. – 3. 1. 1976

(18) BmG 041/75 0.150 1.75

Getränkekarte

Preisstufe S

			Flasche 0,7 l M
Weißweine	Schloßkeller Interhotel-Hausmarke *lieblich süffig*	DDR Saale-Unstrut Karaffe 0,25 l Schoppen 0,2 l	11,15 3,98 3,18
	Neuenburger Kastellan *ausgeglichene Säure, harmonische Restsüße*	DDR Saale-Unstrut	13,75
	Somloi Furmint *würzig, vollmundig*	Ungarn	11,20
	Lindenblättriger *weinig, kräftige Säure*	Ungarn	11,90
	Blaustengler *würzig, kräftige Säure*	Ungarn Karaffe 0,25 l Schoppen 0,2 l	11,90 4,25 3,40
	Grauer Mönch *Bratenwein mit feinem Bouquet*	Ungarn	12,60
	Tokayer Furmint *volles Bouquet, süffig*	Ungarn	16,10
	Kokeltaler Altschloß *weinig, ausgeglichene Säure*	Rumänien	8,85
	Muskat Ottonel *lieblich, vollmundig*	Rumänien	11,50
	Rosenthaler Riesling, Superieur *würzig, weinig*	Bulgarien	9,05
	Hemus *lieblich, süffig*	Bulgarien	9,70
	Vino vit *Diabetikerwein*	DDR	10,30
Rotweine	Gamza *kräftige Säure, kleine Gerbstoffnote*	Bulgarien	7,65
	Erlauer Stierblut *kräftig, rassig*	Ungarn Karaffe 0,25 l Schoppen 0,2 l	9,30 3,33 2,65
	Pinot noir *kräftig, rassig*	Rumänien	9,85
Dessertweine	Cotnari *vollmundig, süffig*	Rumänien 0,6 l	11,90
	Murfatlar *süffig, leicht*	Rumänien 0,6 l	12,60
	Tokayer Szamorodni *Restsüße*	Ungarn 0,5 l	15,40
	Tokayer Aszu 3-buttig *vollmundig, süffig*	Ungarn 0,5 l	19,60
Schaumweine	Rotkäppchen Sondercuvée *Interhotel*	DDR 0,75 l	21,20
	Rotkäppchen *halbtrocken, trocken*	DDR 0,75 l	21,20
	Rotkäppchen *halbtrocken*	DDR 0,375 l	11,80
	Rotkäppchen *Cabinet Extra dry*	DDR 0,75 l	24,00
	Rotkäppchen Domkeller	DDR 0,75 l	32,40
	Sowjetischer Sekt *halbtrocken*	0,8 l	23,40
	Diabetiker Sekt *„Schloß Neuenburg“*	DDR 0,375 l	11,10

				M
Aperitifs	Miramaro — Wermut *weiß, Zitrone*		0,1 l	1,45
	Villano — Wermut *rot oder weiß, Zitrone*		0,1 l	2,20
	Martini *Gin, Angustura, Kirsche*		0,1 l	3,20
	Martini *Gin, Angustura, Kirsche*		0,1 l	3,50

				4 cl
Spirituosen	**Weinbrände**			
	Weinbrand Edel	DDR Wilthen, Grüneberg	38%	2,34
	Grande Reserve	DDR Wilthen	38%	3,70
	Sowjetischer Brandy			
	3-Stern		40%	3,30
	4-Stern		41%	3,40
	5-Stern		42%	3,50
	Helfrichs Bouquet	Frankreich	38%	2,70
	Courvoisier	Frankreich	40%	6,00
	Hennessy	Frankreich	40%	6,00
	Triumpf	Rumänien	38%	2,10
	Trinkbranntweine			
	Nordhäuser Doppelkorn	DDR	38%	1,80
	Wodka Wyborowa	Polen	45%	2,24
	Sowjetischer Wodka		40%	2,24
	Schinkenhäger	BRD	38%	3,30
	Whisky Teachers	Schottland	40%	5,60
	Himbeergeist	DDR	50%	1,84
	Cassisgeist	DDR	50%	2,10
	Birnenbrand	DDR	50%	2,54
	Slivowitz	DDR	50%	2,64
	Boonekamp	DDR	48%	1,54
	Karlsbader Becherbitter	CSSR	38%	2,44
Liköre	Kaffeelikör „Lauterer Luft“	DDR	25%	1,24
	Apricot Brandy	DDR	35%	1,44
	Cherry Brandy	DDR	35%	1,54
	Bols Cherry Brandy	Holland	24%	3,60
	Bols Black Berry	Holland	31%	3,60
	Bols Apricot Brandy	Holland	31%	3,60

Auf Wunsch werden auch 2 cl serviert.

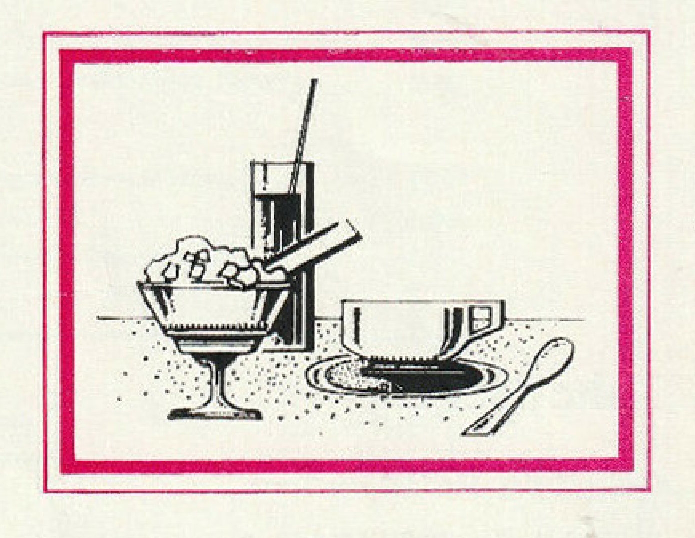
Alkoholfreie Getränke	Apfelsaft	0,2 l	0,80
	Johannisbeersüßmost	0,2 l	0,80
	Tomatensaft	0,2 l	0,80
	Sanddornsaft	0,2 l	0,90
	Mineralwasser Margon	Flasche 0,33 l	0,40
	Astoria	Flasche 0,25 l	0,55
	Club Cola	Flasche 0,25 l	0,55
	Club Cola	Flasche 0,5 l	1,05
	Margon Grape	Flasche 0,25 l	0,48
Bier	Berliner Pils	Glas 0,25 l	0,68



III 18 316 BmG 041 75

Eis und Süßspeisen

	M
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	1,90
Schokoladeneis mit Eierlikör, Nüssen und Schlagsahne	3,55
Eisbecher „Berolina“	3,50
Ananashalbgefrorenes mit Schlagsahne	3,50
Moccahalbgefrorenes mit Schlagsahne	3,50
Zitronenschaumspeise mit Schlagsahne garniert	2,60
Obstsalat mit Kirschwasser und Schlagsahne	4,60



Warme Getränke

	M
Kännchen Malzkaffee mit Milch und Zucker	0,90
Kännchen Kaffee mit Milch und Zucker	2,00
Kännchen Kaffee, coffeinfrei mit Milch und Zucker	2,00
Kännchen Mocca mit Milch und Zucker	1,90
Kännchen Mocca double, mit Milch und Zucker	2,87
Grusinischer Tee mit Zitrone und Zucker	1,00
Glas Milch	0,34
Kännchen Schokolade	1,80
Glas Zitrone	1,00